RISOTTO

Dans une cocotte faites revenir avec 80 g de beurre, un oignon finement haché jusqu'à ce qu'il soit transparent. Ajoutez alors 8 champignons émincés et quand ils sont dorés 150 grammes de chair à saucisse. Laissez revenir encore 10 minutes puis versez 2 verres de riz, mélangez bien et arrosez de 4 verres de bouillon bouillant additionné de 2 pincées de safran. Couvrez la cocotte et laissez mijoter environ 20 minutes. Incorporez 4 cuillerées à soupe de parmesan et servez.

RISOTTO (2)

Hachez finement un oignon et faites-le blondir dans une cocotte contenant 40 g de beurre. Ajoutez 100 g de riz et faites le revenir. Ajoutez 2 dl et demi de bouillon chaud, assaisonnez et poursuivez la cuisson durant 20 minutes, et à feu doux. Incorporez enfin 50 g de gruyère râpé et 30 g de parmesan râpé.

RISOTTO (3)

1 ou 2 os à moelle, 1 bouquet garni, 2 ou 3 oignons, 4 tasses de riz, 2 ou 3 pincées de safran, 100 g de parmesan râpé, 1/2 verre de vin blanc sec, sel, poivre.

Cuisez les os à moelle dans de l'eau bouillante aromatisée avec le bouquet garni. Lorsqu'ils sont à point, déposez la moelle dans un caquelon et gardez le consommé. Entre-temps, ayant haché menu les oignons, faites-les revenir dans la moelle. Ajoutez le riz et laissez mijoter pendant une demi-heure en mouillant à l'aide de consommé. Attention: le riz doit pouvoir absorber le liquide, sans surnager. En fin de cuisson, mouillez de vin blanc sec, relevé de sel, de poivre et de safran. Incorporez le fromage râpé. Servez avec des oeufs brouillés et du jambon.

RISOTTO ITALIEN

Mettre ensemble dans une sauteuse du beurre des oignons hachés, du jambon blanc coupé, des épinards hachés, du riz cru, faire revenir. Ajouter du lait, du bouillon de poulet et du vin blanc et des dés de fromage (pâte cuite, un peu mou), puis du parmesan râpé. Bien mélanger le tout et cuire jusqu'à ce que le riz soit cuit.

RISOTTO A L'ITALIENNE

Pour 6 à 8 personnes: 400 g de riz long grain, 1 oignon, beurre, 200 g de chair à saucisse, 4 feuilles de sauge, 1 verre de vin blanc sec, 250 g de tomates fraîches ou en boîte, sel, poivre, bouillon de boeuf (eau et cubes), parmesan râpé.

Dans une cocotte à fond épais, faites fondre doucement l'oignon haché dans deux fois son volume de beurre. Joignez la chair à saucisse bien écrasée et la sauge hachée, laissez revenir pendant quelques minutes, puis joignez le riz et remuez pour qu'il n'attache pas, jusqu'à ce qu'il ait absorbé la matière grasse. Mouillez de vin et laissez évaporer sur feu vif. Joignez les tomates pelées, épépinées et concassées, salez, poivrez et mouillez d'une louche de bouillon. Lorsque le riz a absorbé tout le liquide, joignez une autre louche de bouillon (comptez 2 fois 1/2 le volume du riz en tout) et ainsi de suite, jusqu'à ce que le riz soit cuit (15 à 20 mn). Il doit rester un peu ferme sous la dent. Eteignez la source de chaleur, joignez une noix de beurre frais et 4 c à soupe de parmesan râpé, remuez bien et couvrez. de parmesan râpé, remuez bien et couvrez. Laissez reposer pendant 2 mn avant de servir avec du beurre et du parmesan râpé à volonté.

RISOTTO A LA MILANAISE

1 oignon haché, 50 g de beurre, thym, laurier, 200 g de jambon cuit, 200 g de riz long grain, 1 c à soupe de purée de tomate, 1 tablette de bouillon de poule, sel, poivre, 1 pincée de safran, 100 g de gruyère râpe.

Dans une casserole, faites dorer l'oignon haché, assaisonné de thym et de laurier, dans le beurre. Ajoutez alors le jambon cuit coupé en julienne, puis le riz et laissez revenir le tout pendant, trois à quatre minutes. Ajoutez la purée de tomates et mouillez avec le bouillon chaud. Assaisonnez de sel, de poivre et de safran et portez à ébullition. Dès que cela bout, couvrez, et laissez cuire à feu doux pendant 20 mn. Retirez du feu et ajoutez le gruyère râpé. Servez bien chaud dans la cocotte de cuisson.

RISOTTO A LA MILANAISE (2)

Pour 4 personnes: 400 g de riz, 100 g de beurre, 20 g de moelle de boeuf crue, 1 oignon haché, 1/2 verre de vin blanc ou rouge, 1 pointe de safran, 1 litre de bouillon, 50 g de parmesan râpé.

Faire revenir dans 5O de beurre la moelle de boeuf et l'oignon, ajouter le vin, et lorsqu'il est réduit de moitié, ajouter le riz. Faire revenir 2 mn, ajouter le safran et le bouillon très chaud en remuant de temps en temps. Faire cuire à feu vif. Après cuisson, incorporer le restant de beurre et le fromage râpé. laisser reposer le risotto pendant quelques minutes.

RISOTTO SUISSES

Faire revenir un gros oignon et 2 gousses d'ail hachées dans 3 cuillerées à soupe d'huile. Ajouter 300 g de riz et faire fondre. Y mélanger 500 g de tomates épépinées et coupées en petits cubes, complétées par 1 à 2 cuillerées à soupe de purée de tomates. Verser ensuite peu à peu sur la préparation environ 6 dl de bouillon chaud de façon à ce que le riz en soit recouvert. Avant de servir, incorporer 50 g de beurre et 100 g de gruyère râpé. Présenter avec du gruyère râpé.

RISOTTO AU LAIT DE SAUGE (Italie)

Pour 6 personnes: 400 g de riz, 150 g d'oignons, 150 g de beurre, 1,5 litre de lait, 20 feuilles de sauge, 6 cuillerées à soupe de vin de Xérès sec ou de vin blanc, 100 g de parmesan râpé, 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive, 1 pincée de noix muscade, sel, poivre.

Ajoutez 1,5 litre d'eau au lait. Salez, poivrez. Portez à ébullition avec 6 feuilles de sauge. Laissez infuser. Dans une grande cocotte en fonte, mettez à fondre 70 g de beurre, puis les oignons épluchés et hachés menu, jusqu'à la transparence. Ajoutez le riz, tournez jusqu'à ce qu'il blondisse. Puis mouillez avec le vin. Quand ce dernier est évaporé versez le lait (en quatre ou cinq fois) sans cesser de tourner à la spatule. Attendez à chaque fois qu'il soit absorbé avant d'en rajouter (et cela pendant 18 minutes environ). Le riz doit être cuit al dente et la préparation bien crémeuse. Incorporez alors le reste du beurre et la moitié du parmesan. Le risotto est prêt. Dans une petite poêle, chauffez l'huile d'olive et faites dorer le restant des feuilles de sauge. Quand elles sont bien croustillantes, retirez-les à l'écumoire. Epongez-les sur du papier absorbant. Présentez le risotto dans un plat chaud, décorez avec les feuilles de sauge et saupoudrez du restant de parmesan. Servez avec des tranches fines de jambon de Parme passées à la poêle et bien dorées.

RISOTTO AU PORC ET AUX CHAMPIGNONS

Pour 4 personnes: 200 g de riz long grain, 1 oignon, 50 g de beurre, 1 dl de vin blanc, 1/2 litre environ de bouillon (eau et cube), 2 c soupe de concentré de tomates, sel, poivre, 200 g de porc (échine), 150 g de champignons de couche, une noix de beurre.

Pelez et hachez l'oignon, faites-le fondre dans le beurre, ajoutez le riz et remuez jusqu'à ce que les grains deviennent transparents; mouillez avec le vin blanc, laissez évaporer, puis versez la moitié du bouillon dans lequel vous aurez dilué le concentré de tomates Assaisonnez, couvrez et laissez cuire une vingtaine de minutes en ajoutant si besoin est le reste de bouillon. Pendant ce temps, nettoyez et émincez les champignons, coupez la viande en languettes. Faites sauter le tout au beurre pendant 15 mn, puis ajoutez au riz. Mélangez bien, servez avec un ravier de gruyère ou de parmesan râpé.

RISOTTO AU SAFRAN

1 oignon, 1 poivron rouge, 50 g de beurre, 250 g de riz, 500 g de lotte, 2O0 g de crevettes décortiquées, sel, poivre, 1 capsule de safran, 2 fois 1/2 le volume du riz en eau ou en fumet de poisson. Pour garnir: crevettes bouquet à volonté.

Pelez et hachez l'oignon, nettoyez le poivron et coupez-le en dés. Faites fondre l'oignon doucement dans la matière grasse chaude, ajoutez le riz et faites-le revenir en remuant sans arrêt. Quand les grains deviennent transparents, ajoutez les dés de poivrons, la lotte coupée en morceaux et les crevettes, salez, poivrez et ajoutez le safran. Mouillez d'une louche d'eau chaude ou de fumet et laissez cuire jusqu'à ce que le riz ait absorbé tout le liquide. Ajoutez une nouvelle louche de liquide et continuez ainsi jusqu'à cuisson complète du riz (15 mn environ). Décorez à volonté de crevettes bouquet. Servez bien chaud. Vous pouvez remplacer la lotte par un autre poisson cabillaud, lieu... moins coûteux).

RISOTTO AUX COQUILLES SAINT JACQUES

Dans une cocotte mettre des coquillages à ouvrir (moules, coques, amandes) avec du vin blanc et 2 feuilles de laurier. Laisser 10 mn. Faire revenir 2 oignons hachés à l'huile d'olive. Mettre le riz à revenir avec les oignons. Sortir les coquillages et verser le jus sur le riz. Laisser cuire le riz. Mélanger les coquillages décortiqués avec le riz cuit. Mettre dessus des coquilles Saint-Jacques et de pétoncles. Couvrir, arrêter la cuisson. Laisser 10 mn.

RISOTTO AUX FRUITS DE MER

1 sachet de 500 g de cocktail de fruits de mer, 200 g de crevettes décortiquées, 300 g de riz, 150 g d'oignons émincés, 1 cuillère à café d'ail haché, 1 cuillère à soupe d'échalote hachée, 1 cuillère à soupe d'aneth haché, 6 cuillères à soupe d'huile d'olive, 4 tomates, 1/2 litre de vin blanc sec, 1 litre de fumet de poisson, 1 pincée de poivre de Cayenne, 2 cuillères à soupe de crème fraîche, sel, poivre.

Dans une sauteuse, faire chauffer quatre cuillères à soupe d'huile d'olive, ajouter le riz, bien le mélanger jusqu'à ce qu'il soit transparent. Mouiller avec le fumet de poisson. Saler et poivrer. Laisser cuire sur feu doux pendant trente minutes en remuant de temps en temps et rajouter un peu d'eau si nécessaire. Dans une autre casserole, faire chauffer le reste d'huile d'olive. Y faire revenir les oignons, les échalotes et l'ail, pendant cinq minutes sur feu moyen, ajouter le cocktail de fruits de mer, les crevettes surgelées et les tomates coupées en morceaux. Mouiller avec le vin blanc, saler et poivrer. Laisser cuire sur feu doux pendant cinq minutes en remuant de temps en temps. Lorsque le riz est presque cuit, ajouter les fruits de mer, le poivre de Cayenne, mélanger délicatement et laisser cuire encore cinq minutes. Ajouter la crème fraîche et l'aneth et mélanger le tout.

RISOTTO AUX FRUITS DE MER (2)

300 g de riz long grain, 1 kg de moules, 1 kg de langoustines, 250 g de crevettes décortiquées, 2 gros oignons, 50 g de beurre, 1 gousse d'ail, 2 c à soupe de persil haché, 1 c à café de safran, 100 g de parmesan.

Cuisez les moules à sec. Retirez-les de leurs coquilles et filtrez l'eau qu'elles auront rendue à la cuisson. D'autre part faites cuire les langoustines pendant 15 mn à l'eau bouillante salée. Décortiquez-les. Ajoutez leur eau de cuisson à celle des moules. Hachez les oignons et faites-les dorer doucement dans le beurre chaud, avec l'ail et le persil. Ajoutez les crevettes et les moules, puis le riz. Mélangez bien. Lorsque le riz est transparent, mouillez-le à hauteur avec un peu du bouillon des fruits de mer. Salez (peu), poivrez et faites cuire pendant 20 mn environ à feu doux, en ajoutant au fur et à mesure un peu de bouillon. Lorsque le riz est cuit, ajoutez encore un demi-verre de bouillon, dans lequel vous aurez délayé le safran. Joignez les langoustines et le parmesan et servez.

RISOTTO AUX FRUITS DE MER (3)

Pour 4 personnes: 200 g de riz, 1 kg de moules, 300 g d'encornets, 150 g de crevettes décortiquées, 4 tomates, 2 gros oignons, 1 dl d'huile d'olive, 3 dl de vin blanc, 80 g de parmesan, sel, poivre.

Dans une casserole, faire ouvrir les moules dans le vin blanc, 5 minutes sur feu vif; les décortiquer et réserver le jus de cuisson. Eplucher les oignons et les hacher finement. Laver puis couper les encornets en lanières. Peler et épépiner les tomates puis les détailler en petits cubes. Dans une cocotte; mettre 5 cl d'huile d'olive, faire revenir les oignons hachés sur feu doux, sans coloration; ajouter le riz (mesurer le volume) en remuant bien puis les mouiller avec le jus de cuisson des moules (2 fois le volume du riz). Couvrir et cuire 20 minutes sur feu doux. Dans une poêle, faire chauffer 5 cl d'huile d'olive sur feu moyen, y faire revenir les encornets 3 minutes, ajouter les tomates et laisser mijoter 20 minutes. Lorsque le riz est cuit, ajouter les moules et les crevettes décortiquées, les encornets, les tomates et le parmesan râpé; saler (peu) et poivrer. Remuer délicatement et servir très chaud.

RISOTTO AUX MOULES

Faites ouvrir 1 kg de moules avec 1 dl de vin blanc sec, sel, poivre, thym, laurier, oignon, céleri. Faites revenir à l'huile 1 oignon haché, ajoutez 1 tasse 1/2 de riz, remuez 2 mn. Mouillez de 3 tasses de liquide (bouillon + jus filtré des moules), joignez une capsule de safran. Laissez cuire 20 mn, ajoutez les moules décoquillées.

RISOTTO AUX POIVRONS

Faites fondre 1 oignon haché dans 20 g de beurre et 1 c à soupe d'huile; joignez 2 tomates en petits morceaux, 1 poivron rouge et 1 poivron jaune en lanières. Salez, poivrez, ajoutez de

l'origan (marjolaine) en abondance et laissez cuire pendant 10 mn. D'autre part, préparez le risotto: faites fondre 1 oignon haché dans 40 g de beurre, sans laisser prendre couleur. Joignez 400 g de riz long grain et mélangez jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Arrosez-le de 1 dl de vin blanc sec, laissez évaporer; mouillez de 2 louches de bouillon, laissez absorber; ajoutez la sauce préparée et terminez la cuisson du riz en ajoutant encore du bouillon au besoin. Hors du feu, mélangez le risotto avec 25 g de beurre et 4 c à soupe de parmesan râpé. Versez sur le plat de service chaud, saupoudrez d'origan et servez.

RISOTTO AVON

Pour 4 personnes: 125 g de riz, 125 g de champignons, un reste de volaille ou de veau, 125 g de jambon, 2 cuillerées à soupe de curcuma, 30 g de farine, 80 g de beurre, 1/2 litre de lait, 1 citron, bouillon, sel, poivre. Préparation: 3/4 h. Cuisson: 1 h.

Faites une béchamel avec 30 g de beurre, la farine et le lait. Mettez le reste du beurre à fondre dans une cocotte. Versez le riz dans le beurre chaud, remuez jusqu'à ce qu'il devienne transparent. Mettez 1/4 de litre de bouillon (ou d'eau) dans une casserole avec le curcuma, salez, poivrez. Lorsque le liquide bout, versez-le sur le riz dans la cocotte. Laissez cuire 12 mn. Coupez en dés le jambon, la viande et les champignons cuits à l'eau citronnée 5 mn. Prenez 1/3 de la béchamel que vous mélangez avec le riz cuit, ajoutez au reste de la sauce, la viande et les champignons. Beurrez un moule à charlotte, tapissez Le fond et le tour avec du riz, mettez la garniture au milieu en appuyant pour qu'elle se tasse bien et recouvrez avec le reste du riz. Mettez au four au bain-marie 1/2 h. Démoulez au moment de servir. Accompagnez d'une sauce tomate ou d'une béchamel.

RISOTTO CHARTREUSE

Pour 4 personnes: 400 g de riz, 500 g de crevettes, 60 g de beurre, 2 c d'huile, 1 gousse d'ail, 4 filets de merlan, 40 g de beurre, 1 oignon, 1/2 verre de vin blanc sec, 250 g de tomates pelées, 1 litre 1/4 de fumet de poisson, un mélange haché comprenant 1 poireau, 1 oignon, 1 tige de céleri, 1 carotte, persil, farine, sel, poivre.

Faire bouillir les crevettes. Les décortiquer, les couper en morceaux. Piler les carcasses dans un mortier et les faire bouillir 15 mn dans l'eau que l'on passe ensuite au chinois. Dans une casserole faire dorer le mélange haché et l'ail écrasé avec 40 g de beurre et de l'huile. Ajouter l'eau de cuisson des crevettes, saler, poivrer. Laisser cuire à feu doux pendant 10 mn. Ajouter ensuite le riz, puis les crevettes (en garder un peu pour garnir) et verser peu à peu le fumet de poisson sans cesser de remuer jusqu'à cuisson complète du riz. Retirer du feu, ajouter du beurre et verser le riz sur un plat chaud. Pendant la cuisson du riz préparer les filets: les fariner et les faire cuire dans 20 g de beurre, les laisser dorer, puis mouiller avec le vin que l'on aura laissé réduire. Ajouter les tomates pelées et hachées, ainsi que les crevettes qui restent. Saler, poivrer, couvrir et laisser cuire 1/4 h. Napper le riz avec la sauce tomate et décorer avec les filets de poisson.

RISOTTO DE LANGOUSTINES

Pour 6 personnes: 18 belles langoustines, 200 g de morilles, 1 dl de vin blanc, 1/4 de litre d'eau, 1 échalote, 1 gousse d'ail, 1 bouquet garni, 200 g de riz basmati, 4 c à soupe d'huile, 30 g de parmesan râpé, 130 g de beurre, 1 bouquet d'herbes: cerfeuil, estragon, ciboulette, sel, poivre. Préparation: 25 mn. Cuisson: 20 mn.

Lavez les morilles sous l'eau courante, épongez-les. Séparez à cru les coffres des queues des langoustines, décortiquez ces dernières. Avec les pinces, le vin blanc, l'eau, l'échalote, l'ail et le bouquet garni, préparez un fumet. Faites-le cuire jusqu'à réduction à 1,5 dl de liquide. Passez au chinois. Mesurez le riz en volume. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse, versez le riz, remuez jusqu'à ce qu'il devienne laiteux. Mouillez- le avec deux fois et demie son volume d'eau chaude, salez, poivrez. Laissez cuire à feu doux et à couvert 20 minutes jusqu'à absorption complète du liquide. Ajoutez le parmesan. Faites revenir séparément et rapidement, dans du beurre, les morilles et les queues de langoustines. Réservez au chaud. Amenez le fumet à ébullition, montez au fouet avec 100 g de beurre. Saupoudrez des fines herbes hachées. Dressez le risotto dans un plat chaud, décorez de langoustines et de morilles, nappez de sauce.

RISOTTO DE VOLAILLE

1 poulet, 300 g de riz, 1 poivron vert, 1 poivron rouge, 2 oignons, 2 échalotes, 200 g de champignons, une tomate, 100 g de beurre, de l'huile, un verre de vin blanc sec, du persil, du sel, du poivre, du thym et du laurier.

Coupez le poulet en morceaux que vous ferez sauter dans du beurre avec oignons et échalotes hachés. Mouillez avec le vin blanc et laissez cuire quelques minutes. Ajoutez les poivrons et les champignons émincés. Incorporez thym, laurier, sel et poivre. Après une demi-heure de cuisson, dressez les morceaux de poulet sur un lit de riz cuit à l'eau, nappez avec la sauce et décorez avec du persil et des quartiers de tomate.

RISOTTO MARAICHERE

Pour 4 personnes. Préparation: 30 mn. Cuisson: 35 mn. 400 g de riz, 50 g de beurre, 1 oignon, 1 litre de bouillon de poule préparé avec 2 cubes, 1/2 verre de vin blanc, 200 g de courgettes, 200 g de petits pois, 200 , de haricots verts, 200 g de pointes d'asperges, 2 c à café de concentré de tomates, basilic, sel, poivre.

Dans une grande casserole, faire revenir l'oignon émincé avec le beurre 5 mn. Puis y jeter le riz et mouiller avec le vin blanc, quand il est entièrement évaporé, ajouter une louche de bouillon de poule. Saler légèrement poivrer. Ajouter ensuite les petits pois, les courgettes coupées en rondelles les haricots verts coupés en deux et les pointes d'asperges. Laisser cuire 20 mn en mouillant régulièrement petit à petit avec le reste du bouillon. Incorporer enfin 2 c à café de concentré de tomates et 1 c à soupe de basilic haché. Vérifier l'assaisonnement. Laisser cuire encore 3 mn. Servir bien chaud.

RISOTTO SETOISE

Pour 4 personnes: 200 g de riz, 250 g de tomates, ail, 50 g de beurre, 1 litre de moules, 100 g d'oignons, sel, poivre.

Faire cuire les moules dans 6 dl d'eau avec 100 g d'oignons hachés, sel, poivre. Une fois cuites, retirer les coquilles. Ajouter à la cuisson des moules l'ail haché, les tomates pelées et épépinées et enfin le riz. Laisser cuire doucement 18 à 20 mn sans couvercle et sans remuer.

RISOTTO A LA CITROUILLE

500 g de citrouille, 80 g de beurre, 1 oignon, 250 g de riz, 3/4 de litre de bouillon, 100 g de gruyère râpé, 4 branches de persil, sel, poivre.

Couper la citrouille en petits dés. Faire fondre 50 g de beurre dans une cocotte, y faire blondir l'oignon finement haché. Ajouter la citrouille. Faire revenir de tous les côtés 5mn. Saler, poivrer, mouiller d'un verre de bouillon chaud. Mijoter 1à mn en mélangeant souvent. Jeter le riz en pluie. Mélanger jusqu'à ce que les grains soient transparents. Cuire 18 mn. Au moment de servir incorporer reste de beurre en petites noisettes et fromage râpé en battant vigoureusement. Parsemer de persil haché.

RISOTTO A LA PROVENCALE

1 oignon haché, 4 c à soupe d'huile d'olive, 2 poivrons, 1 courgette, 3 tomates, 1 branche de thym, 1 feuille de laurier, 150 g de champignons, 2 gousses d'ail, sel, poivre, 300 g de hachis de veau et porc mélangé, 2 verres à vin de vin blanc sec, 2 verres d'eau, 200 g de riz long grain.

Faites dorer l'oignon haché dans l'huile d'olive. Ajoutez les poivrons et courgette, coupes en dés, les tomates, épépinées, épluchées et coupées ainsi que les champignons, l'ail écrasé, le thym et le laurier. Salez, poivrez et laissez revenir le tout pendant quelques minutes. Ajoutez alors le hachis et laissez cuire doucement pendant quelques minutes à nouveau. Mouillez avec le vin blanc et l'eau. Amenez à ébullition et laissez bouillir jusqu'à épaississement. A côté, cuisez le riz long grain selon la méthode habituelle. Dressez le riz cuit dans un plat creux et disposez la garniture au centre. Parsemez de persil haché.